BASE NAVAL DA ILHA DAS COBRAS

Estudo Técnico Preliminar 60/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 63031.003392/2026-69

2. Descrição da necessidade

A Divisão de Municiamento da BNIC é a responsável pela produção, distribuição e supervisão de alimentos para todos os militares e servidores civis da BNIC e das OM apoiadas em rancho com base nos cardápios diários.

O apoio prestado pela BNIC como OM apoiadora de rancho, abrange 14 OM apoiadas, de acordo com a Portaria n° 61/DGMM, de 28 de abril de 2026. Tal apoio consiste no fornecimento de, diariamente, uma média de 2.200 desjejuns, 3.500 almoços, 300 jantares e 300 ceias para a tripulação; totalizando, em média, 6.300 refeições diárias.

Os cardápios são elaborados pelas Oficiais nutricionistas da Divisão de Municiamento. A partir deles, são confeccionados os vales com as respectivas quantidades diárias para compra dos gêneros alimentícios. Dessa forma, é possível calcular as quantidades mínimas e máximas de tais itens, estimando-se a quantidade total necessária mensal e anual.

Diante do exposto, é dever da Divisão de Municiamento da BNIC realizar as presentes aquisições de forma a atender da melhor forma o público interno desta organização, bem como aos navios, comitivas e público externo porventura municiados, proporcionando um bom padrão alimentar dentro das possibilidades orçamentárias disponibilizadas.

Cabe ressaltar, que para cumprir suas atribuições institucionais, esta Base se utiliza do Sistema de Abastecimento da Marinha, licitações próprias, bem como diversas adesões à processos licitatórios de outros órgãos. Durante a execução do processo de compra, alguns itens podem ter seu fornecimento comprometido por questões alheias às partes do contrato, tais como: aumento exagerado de preço, impedimento de licitar por parte do fornecedor ou falta do item no estoque do fornecedor.

Tendo em vista a elevada despesa autorizada desta Base Naval, fica inviável a aquisição excepcional destes itens por meio de dispensa eletrônica. A solução mais adequada para esses itens específicos é a abertura de um processo licitatório.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Municiamento	LUCAS DE SOUZA MACIEL MIRANDA DA ROCHA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O Objeto deste estudo preliminar será licitado na Modalidade Pregão, modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bense serviços comuns, cujo critério de julgamento será o de preço médio.
Os materiais aqui descritos enquadram-se na classificação de bens comuns de acordo com a Lei 10.520 de 2002 e Decreto 10.024 de 2019, combinado com o Decreto 7.892 de 2013 que trata do Sistema de Registro de Preços. O processo de aquisição se dará de maneira direta e parcelada, seguindo o prescrito no inciso IV do art. 3° do Decreto 7.892 de 2013, que prevê a utilização do Sistema de Registro de preço quando não for possível definir de maneira exata a quantidade a ser demandada pela administração, sendo elaborado apenas um estudo de estimativa prévio.

A contratada deverá fornecer os materiais conforme as especificações técnicas prescritas no termo de referência.

Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

Após a homologação do processo licitatório, a contratada deverá respeitar os prazos previstos no termo de referência no que se refere a entrega do material, após a emissão da Nota de empenho.

5. Levantamento de Mercado

O método para compor o valor máximo aceitável para o Termo de Referência foi o preço médio, visando dessa forma obter a proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Este método atende ao previsto na IN nº 65/2021 SLTI/MPOG, assim o valor estimado da contratação está em conformidade com a Lei nº 14.333/21 (art. 23º, § 1º), no que se refere a compor o valor máximo que a Administração se dispõe a pagar.

A pesquisa de preços se deu, conforme previsto nos incisos I e III do Art. 5º, da Instrução Normativa nº 65, de 21 de julho de 2021, do Ministério da Economia, in verbis:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente; e
III – dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso.

Cabe ressaltar que por se tratar de itens de comuns, que os parâmetros utilizados foram suficientes para fornecer materialidade ao preço que os gêneros são ofertados pelo mercado.

6. Descrição da solução como um todo

Com base nas estimativas de obtenção, optou-se por realizar a presente contratação na modalidade de licitação Pregão, na sua forma eletrônica, do tipo menor preço por item, para adquirir gêneros alimentícios, nas especificações e quantidades constantes do Termo de Referência.

JUSTIFICATIVA PARA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

Fundamentação geral da exigência de amostras

A exigência de apresentação de amostras para determinados itens do presente processo licitatório justifica-se pela necessidade de a Administração verificar, de forma objetiva, a compatibilidade dos produtos ofertados com os requisitos técnicos estabelecidos, considerando que determinados atributos de qualidade não podem ser adequadamente aferidos apenas por meio da descrição do objeto, documentação técnica, rotulagem ou declarações do fornecedor.

Nos termos da Lei nº 14.133/2021, a fase de julgamento deve buscar a seleção da proposta mais vantajosa, compreendendo não apenas o menor preço, mas também a obtenção de produtos que atendam às necessidades da Administração, especialmente quando destinados à alimentação coletiva.

No presente caso, trata-se de contratação destinada ao abastecimento de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) responsável pelo fornecimento de aproximadamente 3.000 refeições diárias, contexto em que a padronização, qualidade sensorial, rendimento, características físico-químicas e adequação dos alimentos possuem impacto direto na execução do serviço, aceitação dos usuários, controle de desperdícios e segurança alimentar.

Determinados produtos apresentam elevada variabilidade entre fabricantes e fornecedores, especialmente aqueles produzidos por processos de fabricação menos padronizados, produtos de confeitaria, alimentos processados e itens cuja qualidade depende diretamente das características da matéria-prima e do processo produtivo.

Dessa forma, a avaliação por amostra constitui instrumento técnico de verificação da conformidade do produto ofertado, permitindo à Administração avaliar previamente características como aparência, textura, aroma, sabor, estabilidade, solubilidade, rendimento e desempenho no uso pretendido, sem contudo impactar na competitividade da licitação alcançando o objetivo da seleção da proposta mais vantajosa positivada no art. 11 da lei nº 14.133/2021.

Justificativa específica por grupo de produtos

Sobremesas e produtos de confeitaria

Itens: quindim, pudim, brigadeiro, bomba de chocolate, mil folhas, tarteletes, queijadinha, tortas confeitadas, cocadas e demais doces.

Os produtos de confeitaria apresentam características cuja qualidade final depende diretamente da formulação utilizada, prop

orção dos ingredientes, técnica de preparo, conservação e condições de armazenamento, fatores que não podem ser plenamente avaliados somente pela descrição comercial do produto ou informações constantes na embalagem.

Diferentemente de produtos industrializados padronizados, muitos itens de confeitaria possuem significativa variação entre fornecedores, podendo apresentar diferenças relevantes quanto à textura, estabilidade, aparência, proporção de recheios, qualidade da cobertura, equilíbrio de sabores e características sensoriais.

Além disso, foram observadas ocorrências anteriores relacionadas ao fornecimento de produtos com alteração de padrão, tais como:

- sabor residual excessivo de gordura;
- gosto de ovo acentuado;
- alteração de textura;
- coloração incompatível;
- redução da quantidade ou qualidade de recheios e coberturas;
- perda de características originais durante armazenamento.

A apresentação de amostra permite verificar se o produto ofertado corresponde efetivamente ao padrão esperado pela Administração, evitando a contratação de itens que, embora atendam formalmente à descrição, não apresentem desempenho adequado durante a distribuição aos usuários.

Charque bovino

A exigência de amostra para charque bovino justifica-se pela necessidade de avaliação de características que impactam diretamente o aproveitamento do produto na alimentação coletiva, tais como proporção de tecido muscular, presença excessiva de gordura, nervos, aponeuroses e rendimento após preparo.

Foram identificadas ocorrências anteriores de produtos com qualidade inferior, apresentando excesso de partes não desejadas, sabor inadequado e características sensoriais incompatíveis com o padrão esperado.

A avaliação prévia permite verificar aspectos como:

- predominância de tecido muscular;
- ausência de excesso de gordura aparente;
- ausência de características sensoriais indesejáveis;
- aspecto, odor e sabor característicos;
- adequação do produto ao processo de preparo utilizado pela UAN.

Considerando o volume de refeições produzido diariamente, a aquisição de produto com baixo rendimento ou baixa qualidade representa impacto operacional e econômico significativo para a Administração.

Produtos Cárneos processados congelados

Itens: hambúrguer bovino, almôndega bovina, almôndega de frango e linguiça calabresa.

Produtos cárneos processados apresentam elevada variação de qualidade entre fabricantes, especialmente em razão das diferenças existentes quanto à seleção da matéria-prima, formulação, quantidade de ingredientes não cárneos, teor de gordura, condimentos utilizados e processos tecnológicos empregados.

A avaliação exclusivamente documental ou pela rotulagem não permite verificar integralmente características fundamentais para o uso pretendido, como:

- textura após preparo;
- manutenção da integridade durante cocção;
- rendimento;

- excesso de perda de líquidos;
- presença aparente de partes indesejáveis;
- características sensoriais;
- aceitação do produto preparado.

Além disso, produtos cárneos de menor qualidade podem apresentar alterações que comprometem a experiência alimentar dos usuários, como excesso de gordura, textura inadequada, sabor residual indesejável ou utilização excessiva de ingredientes de menor valor tecnológico em substituição parcial à matéria-prima principal.

A amostra permitirá verificar se o produto ofertado apresenta desempenho compatível com uma unidade de alimentação coletiva, garantindo maior previsibilidade na execução contratual.

Maionese

A exigência de amostra para maionese fundamenta-se na necessidade de verificar a estabilidade e qualidade da emulsão, características essenciais para o desempenho culinário do produto.

Foram observadas situações anteriores de fornecimento de produtos apresentando:

- consistência excessivamente líquida;
- separação de fases;
- excesso de óleo aparente;
- alterações sensoriais indicativas de oxidação ou perda de qualidade.

Tais características não são necessariamente identificáveis apenas pela rotulagem, sendo necessária avaliação prática do produto.

A amostra permitirá verificar:

- estabilidade da emulsão;
- consistência adequada;
- homogeneidade;
- ausência de ranço;
- características sensoriais compatíveis com o uso culinário.

Achocolatado em pó instantâneo

A exigência de amostra para achocolatado em pó decorre da necessidade de verificar uma característica essencial ao objeto: seu desempenho de dissolução.

Foram identificadas situações em que produtos ofertados apresentaram:

- formação excessiva de grumos;
- cristalização;
- baixa solubilidade;
- sedimentação após preparo;
- dificuldade de homogeneização.

Tais características prejudicam diretamente o preparo em larga escala realizado pela UAN.

A avaliação da amostra permitirá verificar:

- textura do pó;
- homogeneidade;
- capacidade de dissolução;
- ausência de cristalização;
- estabilidade da bebida após preparo.

Coloífico (colorau)

A exigência de amostra para colorífico justifica-se pela necessidade de verificar a identidade e funcionalidade do produto, especialmente sua capacidade de conferir as características esperadas como condimento culinário.

Foram observados produtos com características incompatíveis com o padrão esperado, apresentando:

- aspecto semelhante a farinha ou fubá;
- baixa intensidade de coloração;
- dificuldade de dispersão;
- desempenho inadequado no preparo dos alimentos.

A avaliação da amostra permite verificar:

- granulometria adequada;
- aspecto de pó fino e homogêneo;
- coloração característica do urucum;
- ausência de alterações decorrentes de inadequada formulação ou conservação.

Diante das características dos produtos relacionados, a exigência de amostras mostra-se medida proporcional, necessária e tecnicamente justificada, pois busca assegurar que os produtos fornecidos durante a execução contratual apresentem padrão compatível com as necessidades da Administração.

A avaliação não tem caráter de restrição à competitividade, mas sim de verificação objetiva da conformidade do produto ofertado, garantindo que a futura contratação resulte em alimentos adequados ao consumo, com qualidade, segurança, rendimento e aceitação pelos usuários da Unidade de Alimentação e Nutrição.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para dimensionamento dos quantitativos foram levados em consideração o número de refeições produzidas anualmente por este rancho, para isso, utilizou-se a seguinte métrica: quantidade do item geralmente consumido nos cardápios semanais multiplicado pela média de repetições do cardápio durante o ano. Neste contexto, arredondou-se as semanas anuais para quarenta semanas, uma vez que, eventualmente, algum cardápio semanal pode não contemplar os itens em tela. Cabe ressaltar que os itens 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 30, 31, 32 e 33 foram contabilizados com 20 semanas devido ao fato de que esse material possui possibilidade de fornecimento pelo DepSIM. É o que se percebe na memória de cálculo transcrita na tabela abaixo:

ITEM	Descrição	Quantidade de semanas	Quantidade consumida semanal	Quantidade Total

1 e 2	Almôndega de frango, sabor: temperado, estado de conservação: congelado(a)	40	750	30000
3 e 4	Almôndega bovina, sabor: temperado, estado de conservação: congelado (a)	40	750	30000
5 e 6	Lombo suíno in natura, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	20	750	15000
7 e 8	Miolo ou coração da alcatra in natura, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	20	750	15000
9 e 10	Alcatra in natura, Estado De Conservação:Congelado(a), Apresentação: Peça Inteira	20	750	15000
11 e 12	Patinho in natura, Estado De Conservaçao:Congelado(a), Apresentaçao: Peça Inteira	20	750	15000
13 e 14	Coxão Mole in natura, Estado De Conservação:Congelado(a), Apresentação:Peça Inteira	20	750	15000
15 e 16	Contrafilé in natura, Estado De Conservação: Congelado(a), Apresentação: Peça Inteira	20	750	15000
17 e 18	Lagarto in natura, Estado De Conservação: Congelado(a), Apresentação: Peça Inteira	20	750	15000
19 e 20	Coxão Duro in natura, Estado De Conservação: Congelado(a), Apresentação:Peça Inteira	20	750	15000
21 e 22	Alcatra in natura, Estado De Conservação: Congelado(a), Apresentação: Fatiada Em Bife	20	750	15000
23 e 24	Contrafile in natura, Estado De Conservação:Congelado(a), Apresentação: Fatiada Em Bife	20	750	15000
25 e 26	Pernil suíno, Processamento:Sem Osso, Sem Pele, Estado De Conservação:Congelado(a), Apresentação:Peça Inteira	20	750	15000
27 e 28	Coxa E Sobrecoxa de frango, Estado De Conservação:Congelado(a), Apresentação: Inteiro	20	1.000	23101
29	Coxinha Da Asa (Drumete de frango), Estado De Conservação:Congelado (a), Tipo Animal:Frango, Apresentação:Inteiro (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	75	3.000
30 e 31	Filezinho de frango (Sassami), Processamento:Sem Pele, Sem Osso, Estado De Conservação:Congelado(A), Apresentação:Inteiro	20	1.000	20000

32 e 33	Peito de frango, Processamento: Sem Pele, Sem Osso, Estado De Conservação: Congelado(a), Apresentação: Inteiro	20	1.000	20000
34	Carne De Ave chester, Tipo Corte:Sem miudos, Processamento: Temperada, Estado De Conservação:Congelado(A), Apresentação:Inteiro (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	50	2.000
35 e 36	Carne bovina salgada, tipo corte: ponta de agulha - charque, apresentação: em mantas, estado de conservação: seco(a)	40	450	18.000
37 e 38	Costelinha suína in natura, apresentação: cortada, estado de conservação: resfriado(a)	40	300	12.000
39 e 40	Pé suíno salgado, apresentação: cortada, estado de conservação: resfriado (a)	40	200	8.000
41 e 42	Orelha suína in natura, apresentação: peça inteira, estado de conservação: fresco(a)	40	113	4.500
43 e 44	Toucinho defumada (bacon), apresentação: cortada em cubos, estado de conservação: resfriado(a)	40	250	10.000
45 e 46	Hamburguer bovino, sabor: temperado, estado de conservação: congelado (a)	40	150	6.000
47 e48	Linguiça calabresa defumada, tamanho: grossa, estado de conservação: resfriado(a)	40	625	25.000
49 e 50	Linguiça paio defumada, estado de conservação: resfriado(a)	40	250	10.000
51 e 52	Salsicha hot dog cozida, estado de conservação: resfriado(a)	40	250	10.000
53 e 54	Linguiça toscana, tamanho: grossa, estado de conservação: resfriado(a)	40	200	8.000
55 e 56	Bucho bovino in natura, apresentação: em tiras, estado de conservação: congelado(a)	40	150	6.000
57e 58	Steak de frango, tipo preparação: pré cozido, empanado, estado de conservação: congelado(a)	40	250	10.000
59 e 60	Carne bovina salgada, tipo corte: traseiro (jerked beef), apresentação: em mantas, estado de conservação: seco(a)	40	225	9.000
61 e 62	Carne suína salgada, tipo corte: lombo, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a)	40	250	10.000
63 e 64	Carne suína salgada, tipo corte: rabo, apresentação: cortada, estado de conservação: resfriado(a)	40	125	5.000
65 e 66	Queijo Coalho, Tipo: Fresco, Apresentação: Peça, Origem:De Vaca	40	100	4.000

67	Geleia de frutas, Características Adicionais :Sem Corantes ou Conservantes, Sabor: Variado, Gramatura: 230g a 320g (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	37,5	1.500
68 e 69	Ovo, Origem:Codorna , Características adicionais: Em conserva	40	300	12.000
70 e 71	Mandioca Formato: Palito Preparo: Pré Cozido Apresentação: Congelado	40	500	20.000
72 e 73	Batata Palito Preparo: Pré Frito Apresentação: Congelado	40	500	20.000
74 e 75	Brócolis Preparo: Pré Cozido Apresentação: Congelado	40	500	20.000
76 e77	Legume Em Conserva, Tipo:Seleta, Apresentação: Congelado	40	750	30.000
78 e 79	Doce confeitado, tipo: quindim, peso mínimo: 50g	40	2.875	115.000
80 e 81	Doce confeitado, tipo: bomba de chocolate, peso mínimo: 50g. Características adicionais: recheio e cobertura de chocolate	40	2.875	115.000
82 e 83	Doce confeitado, tipo: mil folhas, peso mínimo: 50g. Características adicionais: recheio e cobertura de doce de leite	40	2.500	100.000
84 e 85	Doce confeitado, tipo: brigadeiro, peso: 50 g, características adicionais: cobertura de chocolate granulado (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	2875	115000
86 e 87	Doce não confeitado, tipo: cocada branca, peso mínimo: 100g, Embalagem com 1kg (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	288	11500
88 e 89	Doce confeitado, tipo: queijadinha, peso mínimo: 50g (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	2475	99000
90 e 91	Doce confeitado, tipo tartelete de limão, peso mínimo: 50g (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	2875	115000
92 e 93	Doce confeitado, tipo: tartelete de chocolate/brigadeiro. Peso mínimo: 50g (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	2500	100000
94 e 95	Doce confeitado, tipo: pudim, peso mínimo: 50g, características adicionais: com calda, Apresentação: embalagem plástica individual (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	2876	115000
96 e 97	Sobremesa Láctea Cremosa Sabor: Chocolate. Apresentação: Bandeja Em Polietileno com 02 unidades, 180g (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	2875	115000
98 e 99	Leite gelificado (FLAN), sabor: baunilha. Características Adicionais: calda de caramelo Apresentação: Bandeja Em Polietileno com 02 unidades, 200g (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	2876	115000

100 e 101	Sorvete, tipo: base leite, sabor: variado, forma apresentação: massa , cremoso Copo 200ml (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	2095	83769
102 e 103	Bebida láctea, sabor: chocolate, apresentação: embalagem tetrapack 200ml (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	4250	170000
104 e 105	Bebida láctea, sabor: morango, apresentação: embalagem tetrapack 200ML (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	4250	170000
106 e 107	Iogurte natural desnatado, sabor: sortidos Apresentação: bandeja com 6 UN (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	500	20000
108 e 109	Iogurte natural integral, sabor: sortidos, Apresentação: bandeja com 6 UN (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	500	20000
110 e 111	Coalhada, ingredientes: leite integral, conservação: 1 a 10 °c (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	1500	60000
112 e 113	Coalhada, ingredientes: leite pasteurizado, características adicionais: light, desnatada, peso mpinimo: 120 g (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	1500	60000
114	Leite fluido, origem: de vaca, tipo: a, teor gordura: integral, processamento: uht (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	250	10000
115 e 106	Manteiga, tipo: primeira qualidade, composição: com sal, Apresentação: pote de 200 gramas (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	1250	50000
117 e 108	Gordura vegetal, tipo: margarina, subtipo: cremosa, composição básica: mínimo de 80% de gordura, sem sal Embalagem de 500g (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	750	30000
119 e 120	Requeijão, ingredientes: creme de leite, tipo: integral, características adicionais: cremoso, copo de 200G (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	300	12000
121 e 122	Requeijão, ingredientes: creme de leite, tipo: light, características adicionais: cremoso, Copo de 200G (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	216	8658
123 e 124	Requeijão, ingredientes: queijo cremoso, tipo: catupiry, características adicionais copo de 200g (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	300	12000
125 e 126	Queijo minas, origem: de vaca, tipo: fresco, apresentação: peça (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	750	30000
127 e 128	Queijo, origem: de vaca, variedade: muçarela, apresentação: peça (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	475	19000
129 e 130	Queijo, origem: de vaca, variedade: parmesão, apresentação: peça (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	250	10000
131 e 132	Queijo, origem: de vaca, variedade: prato (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	375	15000

133 e 134	Queijo, origem: de vaca, variedade: processado, processamento: uht, Características Adicionais: unidade de 17g (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	17648	705883
135	Queijo, origem: de vaca, variedade: cream cheese, apresentação: cremoso, Embalagem 150G (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	30	1200
136 e 137	Ricota, Prazo Validade: 30 dias, Tipo: Sem Sal, Apresentação: Forma. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	125	5000
138 e 139	Pão De Queijo, Base da Massa:Polvilho Doce ou Azedo E Queijo, Apresentação: Cru Congelado, Formato: Coquetel/Mini (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	125	5000
140 e 141	Pão, tipo: tipo francês,branco,de sal (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	750	30000
142 e 143	Pão, Semi-Doce, Tipo adicional: Bisnaga, cachorro Quente (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	425	17000
144 e 145	Torrada, tipo: de pão de forma, caracteristicas adicionais: Pacote com 142g. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	1500	60000
146	Salgados Diversos, Tipo:Barquete, Caracteristicas Adicionais: Pronto Para Consumo, Apresentação: Assado, Característica Adicional: Embalagem com 40 UN Caracteríscas (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	63	2500
147 e 148	Café, apresentação: torrado moído tradicional, moagem fina, aroma forte, Intensidade: Forte (8 a 10), empacotamento: vácuo pacote 500g (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	750	30000
149	Condimento, Tipo: Gergelim, Apresentação: Grão. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	10	400
150	Goma de tapioca, características adicionais massa hidratada para tapioca, sem sabor. Embalagem de 500g. (PARTICPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	30	1200
151	Água mineral natural, tipo: com gás, material embalagem: plástico, Garrafa de 510ml (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	250	10000
152	Torta confeitada, sabor: floresta negra (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	38	1500
153 e 154	Torta confeitada, sabor: maracujá (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	51	2000
155 e 156	Torta confeitada, sabor: limão (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	51	2000
157 e 158	Peito de peru defumado, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a) (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	250	10000
159 e 160	Mortadela bologna, tipo preparação: DEFUMADA, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a) similar à Perdigão Ouro (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	250	10000

161 e 162	Salame, tipo: milano, apresentação: fatiado, estado de conservação: resfriado(a) (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	37	1500
163	Salgados diversos, tipo: coxinha, apresentação: congelado, sabor: frango, Embalagem 100UN (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	30	1200
164 e 165	Salgados diversos, tipo: quibe, apresentação: congelado, Embalagem com 100UN (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	37	1500
166 e 167	Salgados diversos, tipo: rissole, sabor: presunto e queijo, apresentação: congelado, pacote com 100UN (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	63	2500
168 e 169	Salgados diversos, tipo: rissole, sabor: carne moída, apresentação: congelado pacote com 100UN (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	63	2500
170	Pasta Americana Composição: Açúcar Refinado, Gordura Vegetal, Gomas Vegetais E Apresentação: Pronta Para O Uso, Pacote de 800g (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	5	200
171 e 172	Mistura Alimentícia, Ingredientes: Farinha De Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, estabilizante: ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil, lactato de cálcio e polisorbato 80 e melhoradores de farinha: ácido ascórbico e azodicarbonamida. CONTÉM GLÚTEN. Aplicação:Pão Francês, Sabor: Natural.(AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	2391	95636
173 e 174	Pão Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo Françês/Branco/De Sal, Tipo Adicional: Tradicional, Apresentação: Pré-Assado Congelado (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	1575	63000
175	Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor limão, garrafa com 2 litros. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	200	8000
176	Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor uva, garrafa com 2 litros. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	200	8000
177 e 178	Refrigerante, água gaseificado, açúcar, suco de laranja 10 %, aroma sintético artificial, características, sabor laranja, garrafa com 2 litros. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	200	8000
179 e 180	REFRIGERANTE GARRAFA – Refrigerante sabor cola, embalagem garrafa de 2 litros, similar a coca cola: composto de água gaseificada, açúcar, extrato de noz-de-cola, cafeína, corante caramelo, acidulante e outros ingredientes permitidos, isento de corantes artificiais, embalagem garrafa pet, hermeticamente fechada e embalagem secundária plástico resistente. Ref: Coca cola, similar (TCU, acórdão nº 2401/2006, item 9.3.2. – plenário (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	300	12000
181 e 182	Refrigerante. material: água gasosa/xarope; sabor: cola. Características adicionais: sem açúcar. Garrafa com 2 litros. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	200	8000
	REFRIGERANTE GARRAFA – Refrigerante sabor guaraná, embalagem garrafa de 2 litro, similar a guaraná antártica: composto de água gaseificada, açúcar, suco de laranja, aromatizante, corante, acidulante,			

183 e 184	conservante e outros ingredientes permitidos, embalagem primária garrafa pet, hermeticamente fechada e embalagem secundária plástico resistente. ref.: Guaraná Antártica,similar (TCU, acórdão nº 2401/2006, item 9.3.2. – plenário). (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	300	12000
185 e 186	Refrigerante, guarana zero baixa caloria, material água gaseificada, semente de guarana, aroma natural de guaraná, corante caramelo tipo iv, sacarina sódica 16,0 mg; garrafa com 2 litros. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	200	8000
187	Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor cola, lata com 350 ml. . (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	125	5000
188	Refrigerante. material: água gasosa/xarope; sabor: cola. Características adicionais: sem açúcar. Lata com 350 ml. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	125	5000
189	Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor guaraná, lata com 350 ml. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	125	5000
190	Refrigerante, guarana zero baixa caloria, material água gaseificada, semente de guarana, aroma natural de guaraná, corante caramelo tipo iv, sacarina sódica 16,0 mg; lata com 350 ml. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	125	5000
191	Fermento, tipo:químico, apresentação:pó. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	23	900
192	Fermento, tipo:químico, apresentação:pó. Unidade com 250 g. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	30	1200
193	Fermento, tipo: biológico seco, apresentação: pó granulado. Embalagem com 500 gramas. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	60	2400
194 e 195	Farinha de trigo, grupo:industrial, tipo:tipo 1, especial, ingrediente adicional: sem fermento. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	451	18000
196 e 197	Ovo, Origem: Galinha, Grupo: branco, Classe: A, Tipo: Grande. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	263	10500
198 e 199	Alho, Apresentação: Natural, Adicional: Cabeça. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	157	6300
200	Cebola Branca Ovalada, Média, Extra. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	335	13400
201 e 202	Massa De Tomate, Tipo: Molho Pronto, Composição: Tradicional, Apresentação: Líquido, Características Adicionais: Embalagem de 1kg. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	500	20000
203 e 204	Bebida natural a base de extrato de guaraná; embalagem: copo de 290 ml; validade: 3 meses. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	1875	75000
205 e 206	Adoçante líquido, apresentação: frasco de 100ml (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	375	15000
207 e 208	Maçã Gala, Apresentação: Natural (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	774	30960

209 e 210	Pera Williams, Apresentação: Natural (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	774	30960
211 e 212	Banana Prata / Banana Branca, Apresentação: Natural (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	709	28368
213 e 214	Suco sabor variado, liquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pak, 200ml. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	7500	300000
215	Suco néctar de pêssego, liquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pak, 1 litros. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	125	5000
216	Suco néctar de uva, liquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pak, 1 litros. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	125	5000
217	Suco néctar de maracujá, liquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pak, 1 litros. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	125	5000
218	Suco néctar de laranja liquida, validade mínima 180 dias, embalagem tetra pak, 1 litros. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	125	5000
219	Suco néctar de caju, liquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra park, 1 litros. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	125	5000
220	Suco néctar de manga, liquido, validade mínima 12 meses, embalagem tetra pak, 1 litros. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	125	5000
221 e 222	Biscoito, apresentação: waffer, sabor:chocolate, classificação:doce, características adicionais:com recheio. Peso mínimo: 100g. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	2000	80000
223 e 224	Biscoito, apresentação: waffer, sabor:morango, classificação:doce, características adicionais:com recheio. Peso mínimo: 100g. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	2000	80000
225 e 226	Biscoito, apresentação:redondo, sabor:chocolate, classificação:doce, características adicionais:com recheio. Peso mínimo: 100g. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	2500	100000
227 e 228	Biscoito Apresentação: Redondo, Sabor: Morango, Classificação: Doce, Características Adicionais: Com Recheio. Peso mínimo: 100g. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	2500	100000
229	Biscoito Apresentação: Retangular, Tipo: Club Social, Classificação: Salgado, Aplicação: Alimentação Humana, Características Adicionais: Pacote de 144G (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	150	6000
230	Chantilly, ingredientes:gordura vegetal interesterificada, açúcar, sal, ca, prazo validade:12 mês, tipo embalagem:tetra pak. Unidade com 1 litro. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	63	2500
231 e 232	Chocolate, tipo:preto, apresentação:massa, sabor:ao leite, prazo validade mínimo:12 meses. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	31	1200

233 e 234	Chocolate preto em barra. Meio amargo. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	31	1200
235 e 236	Batata processada, espécie: inglesa, tipo formato: palha, tipo: frita, apresentação: pronto para consumo. Embalagem individual com peso de 1kg. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	540	21600
237	Aveia em flocos: (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	108	4320
238 e 239	Cereais Matinais de Milho em Flocos com açúcar. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	300	12000
240 e 241	MISTURA PARA MINGAU - CEREAL PRÉ-COZIDO ENRIQUECIDO COM LEITE/FARINHA LÁCTEA Sachês com 210 a 230g – SEM UF COMPATÍVEL COM DESCRIÇÃO, CONVERTIDO P/ KG (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	120	4800
242	Leguminosa Variedade: Ervilha Seca. Embalagem com 500g. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	125	5000
243 e 244	Legume em conserva, tipo:milho verde. Lata com 1,7 KG drenado. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	300	12000
245 e 246	Oleaginosa tipo: amendoim apresentação: japonês. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	180	7200
247	Canjica, grupo:especial, nº 3, subgrupo:despeliculada, classe:branca, qualidade:tipo 1, característica adicional:não transgênico. Pacote com 500 GR. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	100	4000
248 e 249	Farinha de rosca, base:de pão torrado, apresentação:granulos finos /médios. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	300	12000
250 e 251	Leguminosa, variedade:feijão preto, tipo:tipo 1. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	1250	50000
252	Leguminosa Variedade: Feijão Fradinho , Tipo: Tipo 1 , Apresentação: In Natura. Embalagem com 500g. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	180	7200
253 e 254	Azeitonas preta fatiadas: Balde com peso drenado 2 kg. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	72	2880
255 e 256	Azeitonas verde fatiada. Drenado (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	72	2880
257 e 258	Óleo Vegetal, Matéria Prima:Soja, Tipo:Degomado, características adicionais: garrafa 900ml. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	751	30000
259 e 260	Óleo Vegetal, Matéria Prima:Soja, Tipo:Degomado, características adicionais: bombona 18l. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	1125	45000
261 e 262	Leite condensado, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura. Embalagem individual com peso de 395g. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	600	24000

263 e 264	Doce de Leite, Tipo: Tradicional (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	60	2400
265 e 266	Creme de leite, gordura máxima 20%. Embalagem individual com peso de 200g. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	1350	54000
267 e 268	Doce não confeitado, tipo:massa, sabor:goiaba. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	600	24000
269 e 270	Achocolatado em pó. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	91	3600
271 e 272	Açúcar, tipo: refinado, coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	600	24000
273	Tempero, tipo:ervas finas desidratadas, apresentação:pó, aplicação:uso culinário. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	30	1200
274	Condimento, tipo:cúrcuma, apresentação:pó. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	30	1200
275	COLORAU EM PÓ. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	45	1800
276	CALDO DE CARNE (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	45	1800
277	CALDO DE GALINHA (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	45	1800
278	Condimento, tipo: alho, apresentação: pasta. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	13	500
279	Sal, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, teor máximo sódio: 390 mg/g, acidez:7,0 ph. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	375	15000
280	Sal, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, teor máximo sódio: 390 mg/g, acidez:7,0 ph. Caixa com 1000 sachês de 1g. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	25	1000
281 e 282	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	450	18000
283 e 284	Cacau, Prazo Validade Mínimo:12 Meses, Apresentação:Pó, Características Adicionais: Pacote 200g. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	51	2000
285	Chocolate, Característica Adicional: 50% Cacau, Tipo:Preto, Apresentação: Pó, Sabor:Tradicional (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	18	700
286	Geleia de Brilho, Tipo:Sabor neutro Características Adicionais: Balde de 4 Kg (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	3	100
287 e 288	Farinha de milho, grão:amarelo, tipo:fubá, característica adicional:não transgênico. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	251	10000

289 e 290	Macarrão, teor de umidade:massa seca, base da massa:de farinha de trigo, ingredientes adicionais:com ovos, apresentação:espaguete. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	300	12000
291 e 292	Macarrão, teor de umidade:massa seca, base da massa:de farinha de trigo, ingredientes adicionais:com ovos, apresentação:parafuso. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	300	12000
293 e 294	Batata em flocos para purê (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	300	12000
295 e 296	Catchup - molho de mesa, tipo: catchup, composição: tradicional, apresentação: creme. Embalagem individual, peso mínimo: 3kg. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	125	5000
297 e 298	Maionese, tipo:tradicional, aplicação:uso culinário. Apresentação: balde com peso mínimo de 3 kg. . (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	375	15000
299 e 300	Massa de tomate, tipo:extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	900	36000
301 e 302	Legume em conserva, tipo:ervilha. Embalagem com 170 g. Drenado. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	1763	70500
303 e 304	Molho de mesa, tipo:barbecue, composição:tradicional, apresentação: líquido. Embalagem com peso mínimo de 1 KG. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	125	5000
305 e 306	Molho de mesa, tipo: mostarda, composição: tradicional, apresentação: creme. Embalagem com peso mínimo de 1 KG. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	350	14000
307 e 308	Concentrado líquido para refresco de guaraná, ingredientes: água filtrada, extrato de guaraná, acidulante ins330, corante caramelo, conservantes ins211, aroma artificial de guaraná, embalagem individual com 5 Litros. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	200	8000
309 e 310	Suco, Tipo:Natural, Características Adicionais: Concentrado, Apresentação: Líquido, Sabor:Uva embalagem individual com 1 Litro. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	750	30000
311 e 312	Suco, Tipo:Natural, Características Adicionais: Concentrado, Apresentação: Líquido, Sabor:Maracujá embalagem individual com 1 Litro. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	750	30000
313 e 314	Suco, Tipo:Natural, Características Adicionais: Concentrado, Apresentação: Líquido, Sabor:Caju embalagem individual com 1 Litro. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	750	30000
315 e 316	Suco, Tipo:Natural, Características Adicionais: Concentrado, Apresentação: Líquido, Sabor:Goiaba embalagem individual com 1 Litro. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	750	30000
317 e 318	Suco, Tipo:Natural, Características Adicionais:Concentrado, Apresentação: Líquido, Sabor:Manga embalagem individual com 1 Litro. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	751	30000

319 e 320	Barra nutricional, composição básica:de flocos de cereais, ingredientes adicionais:chocolate. Unidade com peso liquido 25g. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	1750	70000
321 e 322	Barra nutricional, composição básica:de flocos de cereais, ingredientes adicionais: frutas. Unidade com peso liquido 25g. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	1750	70000
323 e 324	Barra nutricional, composição básica:de flocos de cereais, ingredientes adicionais: Sabor Castanhas. Unidade com peso liquido 25g. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	1750	70000
325 e 326	Biscoito, sabor:amanteigado, características adicionais:sem recheio, tipo: bambolê, ingredientes:farinha de trigo, amido de milho, sal e gordura vegetal. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	200	8000
327 e 328	Biscoito, características adicionais: recheio goiabada tipo: roladinho de goiaba. Unidade com 75g. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	800	32000
329 e 330	Biscoito amanteigado, características adicionais: sem recheio tipo: amanteigado. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	200	8000
331 e 332	Bombom, cobertura:chocolate preto, recheio:com recheio, sabor:castanha de cajú, Embalagem 825G. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	125	5000
333 e 334	Mel abelha, tipo:1ª qualidade, apresentação:embalagem com 500G, aplicação:alimentação humana. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	188	7500
335	Água mineral s/gás em recipiente tipo copo de 200 ml. (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA)	40	300	12000
336 e 337	Água mineral s/gás em recipiente tipo garrafa plástica de 1,5 litros. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	3000	120000
338 e 339	Água mineral com gás, validade mínima 60 dias, embalagem plástica, 1,5 litros. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	900	36000
340 e 341	Batata em formato de lamina, textura crocante, aroma natural, acondicionada em tubo com tampa, peso mínimo de 105 g (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	180	7200
342 e 343	Pão Base: De Farinha De Trigo Refinada , Tipo: De Forma , Tipo Adicional: Tradicional , Apresentação: Fatiado , Tipo Embalagem: Embalagem Individual. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	40	511	20400

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 65.708.352,91

As estimativas de preços constam nos autos do Processo, na planilha de Formação de Preços, embasada pelo Mapa Comparativo de Preços, e justificada no Documento de Formalização da Pesquisa de Preços.

O valor total estimado da contratação é R$65.708.352,91(Sessenta e cinco milhões, setecentos e oito mil, trezentos e cinquenta e dois reais e noventa e um centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O Enunciado da Súmula do TCU nº 247 dispõe:

> "*É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.*"

Na esteira deste entendimento, observando-se os dispositivos dos art. 40, inciso V, alínea b, da Lei nº 14.133/2021, do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

Esse posicionamento tem em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequarem-se a essa divisibilidade.

Portanto, a regra do fracionamento da contratação deve ser aplicada nas hipóteses em que for possível e quando representar vantagem para a Administração, visando a ampliar a competitividade, sob o pressuposto de que a redução do porte das aquisições ampliaria o universo de possíveis interessados na disputa.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Há atas em final de vigência resultado de processo licitatório anterior, esse processo visa o prosseguimento de fornecimento de gêneros alimentícios sem quebra de estoque.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação almejada neste processo licitatório encontra respaldo no Planejamento Estratégico Organizacional da BNIC, consoante ao apontado no seguinte objetivo:

OE1 – Ser uma OM, da Marinha do Brasil, reconhecidamente inovadora, sustentável e de excelência no apoio e serviços oferecidos aos clientes.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação proposta neste Estudo Técnico Preliminar proporciona benefícios significativos à Administração, tanto de natureza tangível quanto intangível. A aquisição de gêneros alimentícios assegurará o abastecimento regular e contínuo, garantindo o atendimento das necessidades institucionais e a adequada execução das atividades que dependem desses insumos. Além disso, contribuirá para a manutenção da qualidade dos serviços prestados, para a eficiência operacional, para a redução do risco de desabastecimento e para o fortalecimento da capacidade da organização em cumprir sua missão institucional.

13. Providências a serem Adotadas

A fim de garantir que o processo de licitação seja realizado de maneira eficiente, conforme as exigências legais e atendendo às necessidades operacionais da Base Naval da Ilha das Cobras (BNIC), é necessário adotar diversas providências que assegurem o cumprimento dos princípios da legalidade, transparência, eficiência e economicidade. A seguir, são descritas as principais providências que devem ser adotadas ao longo do processo licitatório:

13.1. Elaboração do Termo de Referência

Antes de dar início ao processo licitatório, é essencial elaborar o Termo de Referência, que deverá conter:

Descrição detalhada do objeto da licitação (aquisição de defensas marítimas);

Especificações técnicas detalhadas que atendam às necessidades operacionais da BNIC;

Critérios de julgamento e de qualificação técnica dos fornecedores;

Condições de entrega e prazos de entrega dos materiais;

Requisitos de qualidade e conformidade com as exigências ambientais.

A definição clara e objetiva no Termo de Referência minimiza riscos de questionamentos e garante que todas as etapas da licitação sejam conduzidas de maneira eficaz e alinhada com as necessidades da Base Naval.

13.2. Definição da Modalidade e Critérios de Julgamento

Para garantir que o processo seja conduzido conforme os princípios da economicidade e transparência, deve-se definir com clareza a modalidade de licitação (Pregão Eletrônico) e o critério de julgamento (preço médio por item). Essas definições devem ser baseadas nas necessidades específicas de aquisição, buscando a melhor proposta para a Administração Pública, de forma a garantir a eficiência operacional.

3.3. Publicação do Edital

O edital deve ser publicado de forma ampla no portal da Compras Governamentais (ComprasNet) e, caso necessário, em outros meios de comunicação que atendam à publicidade exigida pela legislação. A publicação deve garantir a ampla participação de fornecedores qualificados, propiciando a competitividade e a transparência do processo.

13.4. Registro e Acompanhamento das Propostas

Durante o pregão eletrônico, todas as propostas e lances deverão ser registradas na plataforma, permitindo a total transparência e o acompanhamento em tempo real das ofertas. Além disso, a documentação dos participantes será analisada para verificar a habilitação e a qualificação técnica dos fornecedores, conforme exigido no Termo de Referência e no Edital.

13.5. Análise das Propostas e Julgamento

Após o encerramento do pregão eletrônico, a Comissão de Licitação deve realizar a análise das propostas e verificar a conformidade com os requisitos técnicos e legais. A adjudicação do objeto será feita à proposta que apresentar o menor preço por item, conforme os critérios estabelecidos, desde que atendidas todas as exigências do Edital e do Termo de Referência.

13.6. Assinatura do Contrato

Com base na proposta vencedora, será celebrado o contrato com o fornecedor, estabelecendo todas as condições acordadas, como:

Prazos de entrega;

Penalidades em caso de descumprimento;

Valores e condições de pagamento.

Mediante o exposto, a adoção dessas providências visa garantir o bom andamento do processo licitatório, com segurança jurídica, eficiência administrativa e conformidade com a legislação vigente. Além disso, assegura que a aquisição dos materiais seja realizada de forma vantajosa para a Administração Pública, atendendo às necessidades operacionais da Base Naval da Ilha das Cobras (BNIC), ao mesmo tempo em que respeita os princípios da legalidade, transparência e moralidade.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A descrição dos possíveis impactos ambientais, bem como as respectivas medidas mitigadoras são apresentadas no Relatório Ambiental, anexo deste edital, elaborado por setor da Base Naval da Ilha das Cobras (BNIC) especializado em gestão ambiental, e com expertise no assunto.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

LUCAS DE SOUZA MACIEL MIRANDA DA ROCHA

MEMBRO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Assinatura Digital Institucional
Lucas de S. M. M da Rocha
169.***.***-31
10/11/2026 14:29:37 -03 CPF